

TARTELETTES CHOCO-POIRE (Flexipan)

Recette réalisée avec les moules [Demarle](#) (Flexipan) avec l'empreinte tartelettes. J'ai trouvé cette recette sur [au féminin.com](http://au.feminin.com) . J'ai servi ces tartelettes avec une boule de glace vanille, et une boule de glace poire.



1 pâte sablée (dans la recette originale pâte feuilletée)
50 g de chocolat
10 cl de crème fraîche liquide
1 oeuf
1 sachet de sucre vanillé
2 cuill à soupe de sucre en poudre
poires au sirop coupées en petits dés.

Préchauffer le four à 210°C (Th 7).

A l'aide du découpoir, découper les tartelettes dans la pâte sablée, et les mettre dans chaque empreinte.

Faire fondre au bain marie le chocolat avec la crème, ajouter l'oeuf et le sucre.

Disposer des morceaux de poire dans chaque fond de pâte. Verser la préparation au chocolat dessus.

Enfourner 20 minutes environ.

Pour la présentation, j'ai rajouté du sucre perlé dessus, et une boule de glace vanille, et une boule de glace poire, avec une petite feuille de menthe.

Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.